

## Château Mirebeau 2015 – « les Héliotropes » AOC Pessac-Léognan blanc



### Fiche technique du Château Mirebeau 2015 :

Taille de la vigne en mars 2015

Débourrement de la vigne vers le 2 avril 2015

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 25 août

Date des vendanges pour le sauvignon blanc le 2 septembre, fermentation avec levures indigènes à 16° C en barriques neuves pendant 3 semaines puis élevage en barriques neuves avec batonnage des lies pendant 6 mois

Mise en bouteille réalisée le 13 avril 2016

### Analyse du vin au 23 mars 2016 :

Degré alcoolique %vol : 13.5

pH : 3,21

Acidité totale : 3,9 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Acidité volatile : 0.54 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 9 mg/l

SO<sub>2</sub> total : 32 mg/l

### Commentaires de dégustation :

*Belle robe jaune pâle brillante, au nez puissant d'agrumes très mûrs, avec des notes finement toastées, au volume de bouche très ample rappelant le soleil de ce millésime très généreux. Cette belle bouche opulente, soulignée par une surprenante sucrosité, est gage d'un grand millésime bordelais. A retenir dès maintenant !!!*

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2016 et 2022